

Шаббес Ньюз

Еженедельник еврейской общины Манхайма

Наш онлайн-архив: [www.jgm-net.de/schabbes-news/](http://www.jgm-net.de/schabbes-news/)

Шавуот начинается в Манхайме в четверг в 20:57 и заканчивается в субботу в 22:20

**1-й день:** Тора: стр. 314, 694;  
ТАНАХ: Тора – стр. 133, 301,  
афтара – стр. 940  
**2-й день:** Тора: стр. 800, 694;  
ТАНАХ: стр. 353, 301, 1092



### Шавуот в еврейской общине Манхайма



Чт., 25 мая, 18:30: вечер 1-го дня Шавуот,  
по окончании – буфет и шиур (урок)  
Пт., 26 мая, 9:30: 1-й день Шавуот  
18:30: вечер 1-го дня Шавуот  
Сб., 27 мая, 9:30: 2-й день Шавуот (с «Изкор»)

## Шавуот: Дарование Торы

Тора была дана Б-гом еврейскому народу на горе Синай более 3300 лет назад. Каждый год в *Шавуот* мы повторяем принятие б-жественного дара, и Б-г вновь дает нам Свою Тору.

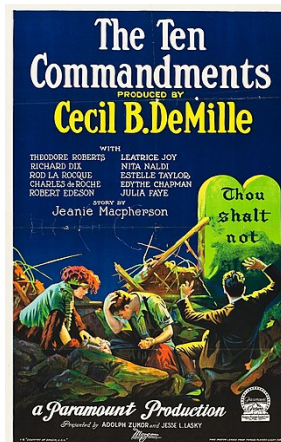
Слово «шавуот» означает «недели». Оно фиксирует окончание семи недель, отсчитываемых с Песаха.

Дарование Торы было широкомасштабным духовным событием: оно затрагивает саму сущность каждой еврейской души на все времена. Наши мудрецы сравнивали его со бракосочетанием Г-спода с еврейским народом. *Швуот* (иначе вокализовано, но пишется так же, как и *Шавуот*) означает «клятвы», ведь в этот день Б-г поклялся в вечной преданности Своему народу, а мы обещали всегда проявлять лояльность к Нему.

Есть обычай не спать всю первую ночь Шавуота и изучать Тору. Как и в другие праздники – особые трапезы. А также запрет работать.

На второй день праздника в утреннюю службу мы читаем «Изкор».

В этот праздник мы читаем Книгу Рут. Царь Давид умер в Шавуот и был потомком моавитянки Рут.



Рекламный постер немого фильма «*The Ten Commandments*» («Десять заповедей»), 1923

## Молочные блюда. Почему?

Почему существует обычай есть молочные блюда в Шавуот? Вот три возможных ответа.

Тора сравнивается с мёдом и молоком: «мёд и молоко под языком твоим» (Песнь песней 4:11). Мы вспоминаем об этих словах, поедая продукты, с которыми сравнивается Тора – молоко и мёд.

*Халав* («молоко») имеет гематрию (числовое значение букв) 40, что напоминает о сорока днях и ночах, которые Моисей провел на горе Синай.

А вот еще одно интересное объяснение: после того как евреи вместе с Торой получили законы кашрута, они должны были откашеровать всю посуду. До того как они это сделали, они могли есть только фрукты, овощи и молочную пищу.

(Подробнее на [chabad.org](http://chabad.org))

## ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

### К Шавуоту



#### Слушать и делать.

Как известно, израэлиты сказали на горе Синай: «Все, что изрек Г-сподь исполним и будем слушать» (Исх. 24:7). Наши мудрецы, благ. пам., говорят, что эта формулировка показывает готовность народа сначала исполнять заповеди Г-спода, а уж затем разбираться по существу («слушать»).



#### Сочетание.

Рабби Яков Шапиро из Воложина (1873–1936) говорил, что Дарование Торы – некий вид бракосочетания Израиля и Б-га, когда невеста и жених связывают друг друга обязательствами. Так же, как мы сначала «исполняем» заповеди и лишь потом «слушаем», Б-г должен сначала «исполнить» – принести нам избавление до того как «услышит» от нас обещание быть праведными.



#### Всё больше и больше.

Рабби Менахем-Мендл Моргенштерн из Коцка (1787–1859) говорил, что заповеди и добрые дела – наши средства достичь высшей степени духовности. Через наше «исполнение» мы улучшаем себя и становимся способными больше «слушать» и лучше понимать Тору.



#### Все вместе.

«Невозможно одному еврею исполнить всю Тору, – рабби Меир-Симха из Даугавпилса (1843–1926). – Многие заповеди лишь для священников или царей. Потому мы сказали: “Исполним и будем слушать”. Мы все вместе, а не каждый по отдельности».

## Шавуот – праздник Торы

Хаим Гуски

Шавуль описан в Торе не как праздник ее дарования, а как *хаг а-кацир*, «праздник урожая» (Исх. 23:16), *хаг а-шавуот*, «праздник недель» (34:22) или *йом а-бикурим*, «день первых плодов» (Чис. 28:26). Эти определения подразумевают связь с сельскохозяйственным годом. То же относится и к названию «Шавуот», ведь согласно Торе (Лев. 23:9–21) необходимо отсчитать семь полных недель, т.е. 49 дней, начиная со второго дня Песаха – со дня, когда нужно принести в качестве жертвы в Храм «омер» (около 3,6 литра) ячменя, до последнего дня, когда приносится в жертву пшеница. Откуда берется это дополнительное значение Дарования Торы, сегодня являющегося важной частью символики этого дня? Определенно, из-за расчета даты дарования, ведь для этого важного события в самой Торе не указано конкретного дня.

Исходя из того, что в 12-й главе Книги Исход рассказывается об Иходе в день 15 нисана, а в 19-й главе – что народ в третий месяц (сиван) пришел в пустыню, спорят о конкретной дате. В Трактате Шаббат (86б) написано: «В шестой день месяца сынам Израиля были даны Десять заповедей. Рабби Йосей же говорит, что в седьмой день». В какой же день празднуют Шавуот? В Талмуде (Рош а-Шана 6б) написано: «Рав Шмайя учил: Шавуот выпадает иногда на 6 сивана, а иногда – на 7-е». Это зависит от того, что месяцы нисан и ияр могут иметь 29 или 30 дней – в зависимости от ситуации в календаре, потому у Шавуота нет своей даты, но 50-й день исчисления омера. Таким образом обе даты совпадают. С тех пор говорят, что Тора была дарована в Шавуот. В Трактате Песахим (68б) вскользь разъясняется: Шавуот – особенный день, потому что именно тогда была дарована Тора. Мар сын Равины постился весь год, исключая Шавуот, Пурим и канун Йом Кипур. Почему же Шавуот, спрашивает Талмуд? «Потому что это был день, когда была дарована Тора». На том же листе Талмуда рассказывается о рабби Йосефе, у которого был приготовлен к этому дню рожденный третьим теленок. Ведь «если бы это событие не состоялось, сколько таких Йосефов ходило бы по рынку?» Он имел в виду, что он приобрел особое имя только благодаря изучению Торы, иначе он остался бы каким-нибудь Йосефом.

Но мы упомянули и сельскохозяйственный аспект. Погода на Шавуот служит знаком того, что делать дальше. В Трактате Бава Батра (147а) написано: «Три вещи наказал Ахитофель своим детям: не вступайте в спор; не возжелайте ничего от правителей дома Давидова; если погода на Шавуот ясная, следует сеять пшеницу. Мар Цутра говорит, что тот говорил: облачно. В Негардее говорили от имени рабби Якова: под ясным не следует понимать полностью ясное, а под облачным – полностью облачное; когда облачно, а северный ветер [облака] несет, тогда и считается ясным». Также ходят легенды о богатстве урожая, который уже виден в Шавуот. Рассказывает рабби Йегуда от имени Равса (Бава Батра 146а): «Однажды послал некто в дом своего тестя на Шавуот новое вино, свежее масло и новое льняное одеяние. Чему это нас учит? Если ты хочешь, скажи, что это учит о величии Земли Израиля». Это было поразительно, что урожай уже в Шавуот был столь обильный. Светский оттенок сионизма в восстановленном Государстве Израиль усилил внимание к урожаю и первым плодам. После возвращения в свою страну этот аспект сегодня имеет другое значение, чем во времена диаспоры.

(Оригинал статьи читайте [в газете «Jüdische Allgemeine»](http://www.gazete.de))

## Из поучений отцов

«Шмуэль-младший говорил: “Когда падает враг твой, не радуйся, и когда спотыкается он, пусть не ликует сердце твое. А то увидит это Б-г, и сочтет дурным, и отвратит от него Свой гнев”».

(«Пиркей Авот», гл. 4, мишна 19)



Высказывание из нашей Мишны содержит только 17-й и 18-й 24-й главы Притчей Соломоновых. Мы не должны не только ни делать, ни желать нашим врагам ничего дурного, но и испытывать внутреннюю радость по поводу несчастья, которое без нашего влияния случилось с нашим врагом.

Когда твой враг из-за несчастного случая получил телесный или материальный ущерб, не радуйся – даже если он б-гохульничает. Если он духовно или морально опускается, пусть не ликует сердце твое в мыслях, что теперь другие найдут твоё враждебное отношение к нему правильным. Б-г увидел бы это и Ему бы не понравилось, что ты питаешь такое неблагоприятное отношение, и Он направил бы Свой гнев от врага твоего на тебя. Твой враг исправился бы через покарание, а ты получил бы наказание за это неблагоприятное отношение. Мы должны желать не момента наказания, а исправления.

(Д-р раввин Исаак Зекель Бамбергер, 1863–1934)



## Хасидские мысли на Шавуот

«Письменная Тора написана на пергаменте, который специально обрабатывается для написания свитка Торы», – писал **рабби Арье-Лейб Геллер** (1745–1812) в предисловии к своей книге «Шев шематата» (1804). – «Устная Тора не написана на пергаменте, но передается из уст в уста. То есть человек должен тщательно держать в чистоте уста свои, чтобы оставаться достойным передачи Торы!»



**Рабби Израэль Меир Каган из Радун** (1838–1933) сравнивал это с мастером, которому нужен инструмент, чтобы заниматься своей работой. Когда инструмента нет, он не может работать. Если инструмент плохой, это можно понять по плачевному результату. «Так и способность говорить, данная нам Б-гом, чтобы петь славу Ему и восхвалять, – говорил он. – Ртом можно достичь замечательных вещей, как исполнения заповедей и изучения Торы! Если же его применять для болтовни и дурных речей, то тот же рот нельзя будет использовать для молитвы и изучения Торы, а также для разговора с Царем царей!»



## Еврейский Манхайм

### Вольфганг Лотц

Израильский тайный агент **Вольфганг Лотц** (он же **Зеэв Гур Арье**) родился в 1921 году в Манхайме в семье еврейской актрисы и не-еврея – директора театра. В 1933 году он с матерью эмигрирует в Эрец Израэль, где становится членом подпольной сионистской организации «Хагана». Во время Второй мировой войны Лотц служил в британской армии. После окончания войны он занимался контрабандой оружия. В 1948 году он офицером поступает на службу в Армию обороны Израиля, а в 1956-м был завербован Моссадом.



В 1960 году Лотц был внедрен в так называемую *Немецкую колонию* в Египте, где выдавал себя за бывшего офицера вермахта. Его заданием было склонять немецких специалистов по вооружению, особенно ракетных техников, к прекращению своей деятельности. Благодаря своему шарму Вольфганг приобретал контакты, позволявшие ему обнаруживать точное расположение египетских ВВС и докладывать о них в Израиль. Эти отчеты были решающими для уничтожения египетского военного воздушного флота, который буквально был уничтожен на земле.

В 1965 году Лотц был арестован египетской контрразведкой и был приговорен судом госбезопасности в Каире к пожизненному заключению. Если бы он был раскрыт как израильский шпион, ему грозила бы смертная казнь.

В 1968-м Лотца обменяли на несколько сотен египетских офицеров, которые в 67-м во время Шестидневной войны попали в израильский плен. В 1978 году он переехал в Мюнхен, где среди прочего выпустил в издательстве «Playboy» серию карманных книжек. Также он работал в спортивном отделе магазина «Kaufhof» на Мариенплац.

Лотц умер в 1993 году из-за болезни сердца, которую он приобрел в египетском плену. Великолепный тайный агент был со всеми военными почестями похоронен в Израиле.

([Википедия](#))



## 🎵 JuJuBa @Jewrovision 2023! 🎵



В этом году молодежный центр «**Ор хадаш**» как часть объединения «**JuJuBa**» вновь принял участие в «**Jewrovision**» – самом большом музыкально-танцевальном конкурсе еврейских молодежных центров в Германии. Он состоялся во Франкфурте в пятницу, 19 мая, под девизом «**Don't Stop Believing**» («Не прекращай верить»). Команда телерадиокомпании «**SWR**» **сопровождала наших ребят** во время подготовки и поговорила с хореографом **Эден Хаас**. Солисты **Элла, Керен, Леон, Лили и Вероника**, а также танцоры **Ави, Эвелин, Лаура, Лея, Марина и Сабина** выделялись **своим сильным пением**, высоко оцененной жюри хореографией и прежде всего смелым посланием. Отдельная благодарность – **Юргену Копенгагену-Бормуту**, который мастерски обработал звук и фоновое видео. Мы поздравляем «**Олам Берлин**», занявший первое место, и ждем следующего года!



## 🍴 Блинчики с клубничным соусом на Шавуот 🍴

*Эстер Левит делится рецептом проекта «[The Noshers](#)»*



Хотя в Шавуот мы отмечаем сбор урожая пшеницы, прежде всего он известен как праздник, когда традиционно едят молочные блюда. Считается, что этот обычай возник, когда нам на горе Синай была дарована Тора: таким образом мы хотели выразить надежду на Землю Обетованную, текущую молоком и медом. Иные говорят: он возник от того, что данные сразу после Дарования Торы законы кашрута были столь сложны, что поначалу сыновья Израиля ограничились приготовлением только молочной пищи.

Блинчики – традиционное восточноевропейское блюдо. Тонкие, подобно французским *crêpes*, блины можно делать с разными начинками – как со сладкими, так и не очень, как брынза, фрукты, картофель или овощи. Сладкие варианты часто поливают фруктовым соусом или вареньем и слегка обжаривают в сливочном масле.

Вместо того чтобы подавать блинчики по отдельности на

тарелках, можно наполненные блины положить слоями в форму, запечь, а затем подать с каким-нибудь фруктовым соусом, например, клубничным. По необходимости, можно приготовить блины за три дня до подачи на стол, затем прослоить по одному бумагой для выпечки и поставить на хранение в холодильник в герметичной емкости. Для приготовления блинчиков выньте их из холодильника и продолжите по рецепту с начинкой.

**Что взять?** Для блинов: 90 г муки, 25 г кекеров Грэма или цельнозернового печенья (покрошенного, часть оставьте для сервировки), 1 ст.л. сахара, 1 ч.л. корицы, 4 больших яйца, 240 мл молока, 1 ч.л. ванильного экстракта, 2 ст.л. растительного масла, 60 г сливочного масла на выпечку. Для начинки: 250 г рикотты, 225 г творога, 1 желток (от большого яйца), 1 ч.л. лимонной цедры, 25 г сахарной пудры. Для клубничного соуса: 250 г свежей клубники поштучно, сок 1 лимона, 50 г сахара, 1 ст.л. воды.

**Как готовить?** Для приготовления блинов перемешайте миксером до однородного теста муку, крошки печенья, сахар, корицу, яйца, молоко, ваниль и растительное масло. Оставьте на 20–30 минут или на ночь накрытым в холодильнике. Сковороду с антипригар-

ным покрытием (Ø 22 см) на среднем огне слегка смажьте сливочным маслом. Ок. 60 мл теста налейте в сковороду и покрутите ее, чтобы тесто равномерно распределится. Блин жарьте 2–3 минуты, чтобы его верхняя часть стала полностью сухой. Переверните и около минуты жарьте другую сторону. Выньте блин из сковороды, оставьте в стороне и повторите с остальным тестом. Для начинки смешайте рикотту, творог, желток, цедру, ваниль и сахарную пудру до однородной массы. Для клубничного соуса клубнику, лимонный сок, сахар и воду размешайте в кастрюле на среднем огне. Доведите до кипения и при постоянном помешивании 10 минут кипятите, чтобы клубника развалилась. Отставьте в сторону. Положите блин на рабочую поверхность и выложите на его нижнюю треть 2 ст.л. начинки. Нижний край заверните на начинку. Остальные края сверните в середину. Теперь скатайте кверху, сделав плоскую «упаковку» и таким образом закрыв края. Сливочное масло разогрейте в сковороде на среднем огне. Аккуратно положите блинчики швом вниз и 2–3 минуты обжаривайте, чтобы они стали золотистыми и хрустящими, затем жарьте еще 1–2 минуты. Снимите с плиты и теплыми подавайте с клубничным соусом.

*Приятного аппетита! Бе-теавон!*



Ищите рецепты из прошлых выпусков? [Они здесь \(на немецком языке\)!](#)



## Шаббат шалом и хаг sameах!

Предыдущие выпуски «Шаббес Ньюз» читайте [в нашем онлайн-архиве](#)

Перевод на русский язык: Константин Краснопольский